



Noci arrostate con rosmarino e mirtilli rossi

Ingredienti

- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 1 cucchiaio raso di Fleur de Sel
- 2 cucchiaini di salsa alla soja
- 1 cucchiaio colmo di zucchero di canna
- 500 – 600 gr miscela di noci (Noci Pecan, Noccioline, Cashew, Noci, Mandorle)
- 1 rametto di rosmarino
- 100 gr mirtilli rossi

Preparazione

Preriscaldare il forno a 180° - statico.

Mettere le noci e mandorle in una ciotola. Aggiungere l'olio, salsa di soja, zucchero di canna, fleur de sel e il rametto di rosmarino e mescolare tutto molto bene.

Mettere il tutto sulla leccarda da forno ricoperta con carta forno e infornare per ca. 7-12 minuti. Tolto dal forno aggiungere i mirtilli rossi.

Lasciare raffreddare molto bene. Servire accompagnato con un bicchiere di vino. Si possono conservare in un vaso con chiusura ermetica.

Potete portarle come regalo, saranno sicuramente molto apprezzate.

